

# VALPOLICELLA RIPASSO



## FORMATO

750 ml

## VITIGNI

Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%.

## PRODUZIONE

Viene applicata l'antica tecnica che consiste nel ripassare il Valpolicella Classico Superiore appena prodotto sulle vinacce dell'Amarone, così da estrapolare gli ultimi residui zuccherini e ottenere questo vino di antica produzione ma di rinnovata fattura. Si ottiene così un vino di maggior struttura, colore e più complessità olfattiva. Rimane in affinamento per 12 mesi in botti da 5 hl.

## COLORE

Rosso rubino pieno.

## PROFUMO

pieno e deciso, con sentori di confettura, marasca, liquirizia, spezie, vaniglia e cioccolato in prevalenza.

## SAPORE

Caldo e di buona struttura, in cui ritorna il cioccolato, il pepe e la liquirizia. Finale speziato e tannico.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si abbina ottimamente a primi piatti tradizionali veronesi, carne rossa, grigliate e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione. Servire a 18-20°C.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

Azienda Agricola

**Flatio**

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029

S. Pietro in Cariano, Verona

Tel 045 7702230 Sito web: [flatiowine.it](http://flatiowine.it)